

АНОТАЦІЯ ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА ЗА ВИБОРОМ ЗДОБУВАЧА ОСВІТИ

Назва освітнього компонента **Основи барної справи**

Спеціальність 181 Харчові технології

Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції»

Назва циклової комісії: Харчових технологій

Викладач: Бережна Ганна Миколаївна спеціаліст вищої категорії, викладач – методист

Кількість годин - 90 годин (аудиторно - 48 год, самостійна робота – 42 год)

Кредити ЕКТС 3 кредити

Підсумковий контроль: залік

Мета та завдання дисципліни

Метою навчальної дисципліни «Основи барної справи» є формування у здобувачів фахової передвищої освіти системи теоретичних знань, практичних умінь і професійних навичок, необхідних для організації роботи бару, підготовки та реалізації барної продукції, якісного обслуговування споживачів відповідно до сучасних стандартів ресторанного господарства, вимог санітарії, гігієни, безпеки праці та професійної етики.

Дисципліна спрямована на засвоєння основ класифікації, асортименту, правил зберігання, подавання та культури споживання алкогольних і безалкогольних напоїв, технології приготування змішаних напоїв і коктейлів, організації робочого місця бармена, використання барного інвентарю та обладнання, а також на розвиток культури сервісу, комунікативних навичок і відповідального ставлення до професійної діяльності.

Завдання навчальної дисципліни «Основи барної справи» полягають у формуванні у здобувачів освіти професійних знань, умінь і практичних навичок, необхідних для організації роботи бару, приготування, оформлення та подавання напоїв, а також забезпечення високої культури обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Короткий зміст

ТЕМА 1. Організація і особливості функціонування барів

Класифікація барів. Сутність барної справи Предмет, мета і завдання курсу. Історія виникнення і розвитку барів. Поняття бару. Класифікація закладів ресторанного господарства типу бар. Сучасні види спеціалізації барів. Види барів відповідно до асортименту продукції, напоїв та послуг. Принципи їх функціонування. Особливості розміщення барів при ресторанах, готелях та адміністративно культурних центрах.

ТЕМА 2. Матеріально-технічне оснащення бару

Структура приміщень бару. Склад та характеристика торгівельних приміщень бару. Характеристика виробничих приміщень їх склад. Матеріально-технічне оснащення барів. Обладнання бару, призначення та його

характеристика. Барна стійка її структура, призначення і функції.

Барний інвентар та інструмент. Їх призначення та раціональне розміщення на робочому місці бармена.

Барний посуд.

ТЕМА 3. Організація роботи персоналу за барною стійкою

Характеристика працівників, що працюють за барною стійкою у барах різних видів (бармен, баріста, кельнер, шоколатьє).

Підготовка бару до роботи.

Організація робочого місця працівника за барною стійкою.

Принципи естетичного оформлення вітрин. Групування напоїв. Порядок розміщення напоїв, гарнірів, приправ відповідно до попиту.

ТЕМА 4. Організація обслуговування споживачів

Підготовка до обслуговування гостей. Вибір методу обслуговування у барі залежно від потреб відвідувачів. Застосування форм обслуговування залежно від типу бара.

Роль бармена у процесі обслуговування. Стиль роботи бармена – класичний, флейрінг, спідміксінг.

Музичний супровід в барі.

Алгоритм виконання замовлень в барі. Етапи та техніка виконання численних замовлень.

Заключний етап обслуговування в барі. Порядок і форми розрахунку зі споживачами.

ТЕМА 5. Характеристика та правила подавання алкогольних і безалкогольних напоїв

Загальна класифікація напоїв: алкогольні та безалкогольні.

Основні види пива. Правила подавання пива за барною стійкою.

Слабоалкогольні напої: квас, медові напої. Їх характеристика і правила подавання.

Безалкогольні напої промислового виробництва: соки, морси, фруктові та мінеральні води, газовані напої.

Порядок складання карти напоїв у різних видах барів. Прейскурант, барна карта, винний лист, пивна карта.

Сутність роботи сомельє.

ТЕМА 6. Техніка приготування напоїв. Характеристика основних компонентів.

Техніка наливання основних напоїв. Порційне наливання, вільне («фрістайл»), комбіноване. Міжнародні одиниці вимірювання рідин (галон, чверть, пінта, джил, джигер, унція).

Техніка роботи бармена: способи змішування напоїв, черговість закладання компонентів під час виготовлення змішаних напоїв, послідовність операцій під час виготовлення змішаних напоїв.

Техніка приготування напоїв. Класифікація методів (білд, шейк, бленд, стір,

мадл, леєр, комбінування). Необхідний інвентар та обладнання, послідовність приготування.

ТЕМА 7. Основні види змішаних напоїв (коктейлі)

Міксологія – наука приготування змішаних напоїв. Загальна класифікація змішаних напоїв. Безалкогольні напої (коктейлі), змішані. Види: лонг дринк, шорт дринк, шот дринк.

Аперитиви, коктейлі. Особливості приготування, правила подавання і оформлення напоїв.

ТЕМА 8. Напої на основі кави та чаю

Класифікація кав'ярень. Кава: сорти кави, ступені обсмажування кави. Способи приготування кави. Кавовий етикет.

Чай. Види чаю, способи та правила приготування. Гроги та пунші . Холодні види чаю. Склад і властивості «нечайних» чайв (каркаде, ройбуш, мате, трав'яні), правила їх подавання. Чай і здоров'я людини. Десерти до чаю.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Законодавчі та нормативні акти

1. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К.: Держспоживстандарт України, 2004.

Основна

2. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручник для ВУЗів / За ред. Н.О. П'ятницької. – К.: ЦУЛ, 2011.
3. Архіпов В.В. Барна справа: технологія продукції та організація обслуговування: – К.: ІНКІОС, 2010, 360 с.
4. Ростовський В.С., Шамян С.М. Барна справа: підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2008, 398с.
5. Сало Я. М. Організація роботи барів: довідник бармена. Львів: Афіна, 2010, 315 с.

ТЕМА 7. Основні види змішаних напоїв (коктейлі)

Міксологія – наука приготування змішаних напоїв. Загальна класифікація змішаних напоїв. Безалкогольні напої (коктейлі), змішані. Види: лонг дринк, шорт дринкс, шот дринкс.

Аперитиви, коктейлі.

Особливості приготування, правила подавання і оформлення напоїв.

ТЕМА 8. Напої на основі кави та чаю

Класифікація кав'ярень. Кава: сорти кави, ступені обсмажування кави.

Способи приготування кави. Кавовий етикет.

Чай. Види чаю, способи та правила приготування. Гроги та пунші .

Холодні види чаю. Склад і властивості «нечайних» чаїв (каркаде, ройбуш, мате, трав'яні), правила їх подавання. Чай і здоров'я людини. Десерти до чаю.

Чай. Види чаю, способи та правила приготування чаю, додаткові компоненти до чаю: цукор, борошно, крупа, молоко, лимон, фрукти, прянощі. Посуд для заварювання та подавання чаю. Чайні традиції. Національні способи приготування чаю: китайський, тибетський, монгольський, туркменський, узбецький, японський, англійський, індійський, іранський, грузинський, турецький, латиноамериканський (кубинський). Національні види чаю. Чай з фруктами, ягодами, травами, прянощами та іншими добавками. Чай та алкоголь (чай з ромом, чайний глінтвейн, чай з червоним вином, грецький чайний коктейль «Метакса», сибірський чай, чайний крем тощо). Гроги та пунші (капітанський грог, медово-коньячний грог, бальзамовий грог, мисливський грог, англійський пунш, вечірній пунш, китайський пунш тощо). Холодні види чаю (чай з ванільним морозивом, айс-чай цитрусовий, чай жасминовий з льодом, чайні фізи тощо). Склад і властивості «нечайних» чаїв (каркаде, ройбуш, мате, трав'яні), правила їх подавання. Чай і здоров'я людини. Десерти до чаю.

ВСТУП.

ТЕМА 1. Основи оздоровчого харчування. Основні принципи державної політики у галузі здорового харчування. Пріоритетні напрями та механізм реалізації концепції здорового харчування населення України. Особливості харчування в сучасних екологічних та соціальних умовах.

ТЕМА 2. Види теорії та концепція харчування Концепція особистості, характеристика та основні принципи традиційного та спеціального харчування. Нетрадиційні види харчування. Харчовий раціон сучасної людини.

ТЕМА 3. Критерії віднесення харчових продуктів до категорії оздоровчих. Функції їжі в організмі людини. Функціональні властивості харчових продуктів. Вимоги до функціональних інгредієнтів. Характеристика сировинних компонентів.

ТЕМА 4. Принцип створення оздоровчих харчових продуктів спеціального призначення. Наукові підходи до створення спеціальних харчових продуктів. Тенденції формування і розвитку оздоровчих харчових

продуктів. Принципи та етапи виробництва харчових продуктів збагачених нутриєнтами. Оптимізація асортименту оздоровчих харчових продуктів спеціального призначення для людей різних професій, вікових категорій, захворювань, умов порушення екології.

ТЕМА 5. Технологія виробництва продуктів лікувально-профілактичного призначення на основі молочної сировини Інгрєдїєнтний склад функціональних продуктів. Класифікація функціональних продуктів. Біологічно активні добавки – фізіологічно функціональні харчові інгрєдїєнти. Пробіотики, їх роль в організмі людини та функціональних продуктах. Пребіотики у виробництві продуктів функціонального призначення. Технологія виробництва функціональних продуктів.

ТЕМА 6. Технологія виробництва органічних продуктів на основі молочної сировини. Вимоги до сировини при виробництві органічних продуктів. Особливості виробництва органічних молочних продуктів. 4. Система оцінювання. Поточний контроль: - методи усного контролю: індивідуальне опитування, фронтальне опитування, усні заліки, програмоване опитування, захист лабораторних, практичних робіт, захист самостійних завдань. - методи письмового контролю: бліцопитування, модульні контрольні роботи; - методи тестового контролю.

Підсумковий контроль: екзамен.

Основні інформаційні джерела:

1. Грек О.В., Скорченко Т.А. Технологія комбінованих продуктів на молочної основі: Підручник. – К.:НУХТ, 2012. – 362 с.

2. Грек О.В., Красуля О.О. Інновації. Молокопереробка.: Підручн. – К.:НУХТ, 2017. – 390 с.

3. Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Євлаш В.В. Фізіологія харчування: Підручник.-Х.:ХДУХТ,Х.: Світ книг, 2018. – 417 с.

4. Українець А.І.,Сімахіна Г.О. Технологія оздоровчих харчових продуктів:Курс лекцій для студентів денної та заочної форми навчання, спеціальність 181 «Харчові технології». – К.: ХДУХТ, 2016.

5. Технологія оздоровчих харчових продуктів: опорний конспект лекцій, спеціальність 181 «Харчові технології» [електронний ресурс]/укладачі Янчева М.О., Желєва Т.С.. – Х.:ХДУХТ, 2016.

6. Фізіологія харчування. Практикум: навчальний посібник /Павлоцька Л.Ф.

7. Колесникова С.С., Бовкун А.О. Сироробство: традиційні та нові технології: Навчальний посібник.-К.: ПІДО НУХТ, 2007.- 44 с. УДК 637.113 8. Капрельянц, Л. В. Лікувально-профілактичні властивості харчових продуктів та основи дієтології: підруч. / Л. В. Капрельянц, А. П. Петросьянц. – Одеса: Друк, 2011. – 269 с.

Назва показників	Характеристика
Повна назва дисципліни	Основи барної справи
Викладач	Бережна Ганна Миколаївна

Напрямок підготовки	18 Виробництво та технології Фаховий молодший бакалавр
Спеціальність	181 «Харчові технології» ОПП «Виробництво харчової продукції»
Кількість годин	90 год.
Кредити ECTS	3 кредити
Опис	Одним із найважливіших чинників ефективного функціонування ринкової економіки є високий рівень розвитку грошово-кредитних відносин у суспільстві. З урахуванням закономірностей функціонування грошей та грошового ринку, банків, банківської системи формується економічна політика держави взагалі і грошово-кредитна політика центрального банку зокрема, здійснюється державне регулювання всіх сфер економічного життя суспільства. Метою курсу є формування системи знань у галузі організації та технології здійснення банками пасивних та активних операцій, надання банківських послуг, сприяння набуттю практичних навичок виконання банківських операцій, пов'язаних з розрахунково-касовим, кредитним та іншими видами обслуговування клієнтів банку. Головне завдання курсу: вивчення поняття, структури, функцій, основних завдань банківської системи; розумінні призначення банківської системи та її елементів; оволодінні методами проведення банківських операцій та надання банківських послуг; аналізу банківської діяльності; набуття вмінь та навичок використання міжнародного досвіду регулювання банківської діяльності та застосування інструментів при забезпеченні фінансової безпеки банків. В результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен знати: - сутність банківської діяльності, особливості виникнення та етапи розвитку банківської системи; організаційні та правові засади діяльності банків в Україні; – сутність банку, порядок здійснення активних та

	пасивних операцій банку;. – механізм роботи центрального банку, його функції, операції та впровадження інструментів грошово-кредитної політики; – методи управління ризиком банку; – основи антикризового управління банком; сутність функціонування банківської системи в умовах глобалізації фінансових ринків; форми організації міжнародного банківського бізнесу; – особливості банківського регулювання; організаційні та правові засади антимонопольної політики діяльності банків в Україні; – теоретичні засади і методології проведення банківських операцій та надання банківських послуг. вміти: - аналізувати елементи банківської системи в економіці; – класифікувати банки за різними ознаками; - групувати показники діяльності банків за видами здійснюваних операцій; – визначати розмір капіталу банку на основі показників балансового капіталу та регулятивного капіталу; - структурувати інструменти грошово-кредитної політики відповідно до макроекономічних показників економіки, аналізувати функції та операції центрального банку; – визначати рівень ризику діяльності банку; - впорядковувати окремі елементи системи ризик-менеджменту банку; – розраховувати показники фінансової стійкості, платоспроможності та прибутковості банку; – здійснювати моніторинг ринку міжнародних банківських послуг; – аналізувати основні етапи здійснення банківського регулювання та нагляду; - групувати показники діяльності банків за економічними нормативами; – визначати розмір штрафів та за порушення банківського законодавства.
--	---